REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

LA VINIFICATION EN COTE-D'OR APRES LA RECONSTITUTION (1)

La vendange. — Sauf quelques années tout à fait exceptionnelles, les vendanges commencent habituellement soit à la fin du mois de septembre, soit dans les premiers jours d'octobre.

Jusqu'en 1865, l'Administration supérieure ordonnait aux Maires des communes du vignoble de nommer, quelque temps avant la vendange, des commissaires chargés, après avoir parcouru le vignoble, de déterminer le jour de l'ouverture des vendanges. Ces commissaires étaient au nombre de trois choisis l'un parmi les propriétaires résidants et le troisième parmi les vignerons. La décision des commissaires était convertie en arrêté pris par le Sous-Préfet de l'Arrondissement, puis publié et affiché. Il était formellement défendu d'enfreindre le « ban de vendange » sous peine d'amendes très sévères proportionnées au nombre de vendangeurs employés. On voulait ainsi empêcher que des vignerons inexpérimentés pussent compromettre la réputation du vignoble par une cueillette prématurée.

Il reste, à l'heure actuelle, un vestige de cette ancienne coutume dans les arrêtés pris chaque année par les Maires des communes viticoles de la Côte-d'Or dans lesquels se trouve indiquée, comme jadis, l'époque qui paraît être la plus favorable pour le commencement des vendanges. Toutefois il n'y a plus aucune obligation pour le viticulteur de suivre les indications contenues dans le « ban de vendange », en sorte que si certains d'entre eux s'y conforment volontiers, beaucoup passent outre sans se soucier du préjudice qu'ils peuvent se causer par une vendange faite prématurément.

Les délibérations, ainsi prises, sont publiées dans les villages, reproduites par les journaux locaux, si bien que vendangeurs, courtiers et négociants se trouvent ainsi prévenus.

L'exécution de la vendange ne présente rien de bien particulier si ce n'est que le raisin est apporté à la cuverie, le plus souvent, dans des paniers en osier de forme et de contenance quelque peu différentes suivant les régions.

Dans la côte dijonnaise, on utilise les « benatons », sortes de grands paniers

(1) Voir *Revue*, N° 1896, page 305.

à forme rectangulaire aux angles arrondis portant d'un côté une longue traverse en bois, de l'autre une ouverture formant poignée et servant l'une et

Fig. 5.587. — Benaton, panier à vendange de la région de Dijon.

l'autre à leur manutention. Le poids de ces paniers une fois pleins est de 30 à 35 kilos.

Dans la Côte de Beaune et de Nuits, le « panier porteur » est formé de deux paniers demi-sphériques réunis par une partie étroite dans laquelle se trouve l'anse. Ces paniers, d'une capacité un peu plus grande que celle des « benatons », contiennent de 35 à 40 kilos de raisins.

Quelques viticulteurs utilisent encore, pour le transport des raisins de la vigne au cellier, une petite cuve de forme ovale d'une contenance de 1.000 kilos,

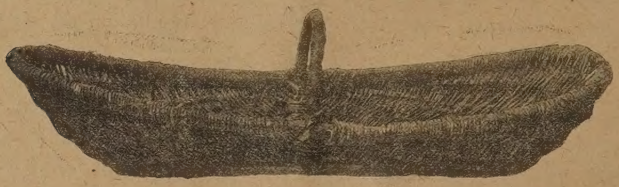

Fig. 5.588. — Panier à vendange de la région de Beaune.

se plaçant sur un chariot et qu'on appelle dans le pays une « ballonge ». C'est dans cette ballonge qu'autrefois on donnait le premier coup de pied pour écraser grossièrement le raisin, afin d'en diminuer le volume et augmenter la quantité transportée en un seul voyage.

Mais, à l'heure actuelle où le foulage du raisin se fait d'une façon mécanique, l'emploi de la ballonge tend à disparaître ; elle n'est plus guère utilisée que pour les raisins dont la maturité serait par trop avancée ou pour un transport de raisins à distance.

Quoi qu'il en soit, il importe de prendre, au cours de la vendange, toutes les précautions nécessaires pour éliminer les parties du raisin altérées par les ma-

ladies cryptogamiques ou autres, de façon à ne mettre en cuve que de la vendange parfaitement propre et saine. Le sécateur à raisins rend le travail facile, car il permet en ciselant la grappe d'en détacher facilement les parties altérées.

On compte qu'il faut en moyenne 300 à 320 kilos de raisins pour donner une pièce de vin de 228 litres.

Cuverie et matériel. — Dans leur ouvrage sur les celliers, MM. Ferrouillat et Charvet écrivaient en 1896 ce qui suit au sujet des installations vinicoles en Côte-d'Or : « Cuverie et cuve sont en général peu importantes en raison de l'extrême division de la propriété ; leur matériel et leur outillage rudimentaires. »

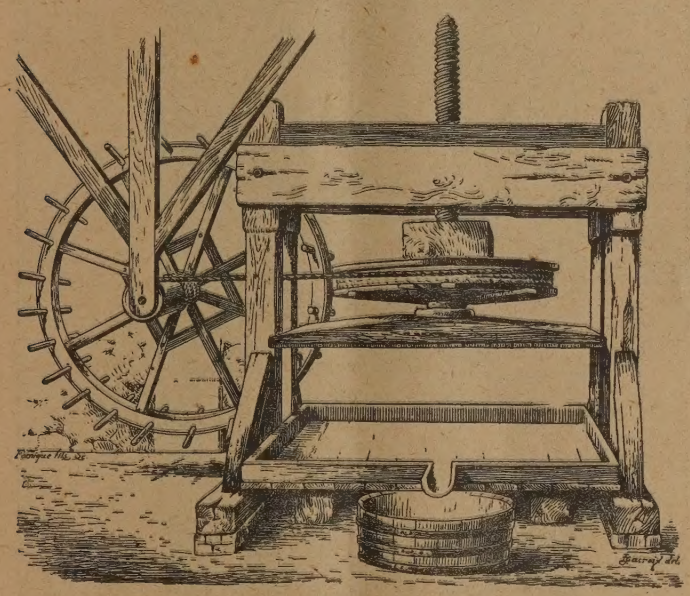

Fig. 5.589. — Pressoir à roue.

Si le morcellement de la propriété est resté presque ce qu'il était en 1896 (1), il n'en est pas de même des installations vinicoles. Beaucoup de petits vignerons se sont en effet groupés en coopératives de vinification, et les installations rudimentaires d'autrefois tendent à disparaître.

A côté de ces cuveries en commun, il en existe un assez grand nombre d'autres fort intéressantes, tant par leurs dispositions que par leur originalité. Dans l'impossibilité où nous sommes de faire une description même sommaire de chacune d'elles, nous nous contenterons de donner une reproduction de la cu-

(1) D'après une statistique faite en 1925 (Bulletin de l'Office des renseignements agricoles 15 janvier 1926) les exploitations viticoles se répartissent de la façon suivante : Sur 18.855 viticulteurs ayant fait une déclaration de récolte en 1924, 14.141 exploitent moins d'un hectare ; 4.443 exploitent moins de cinq hectares ; 271 exploitent plus de cinq hectares.

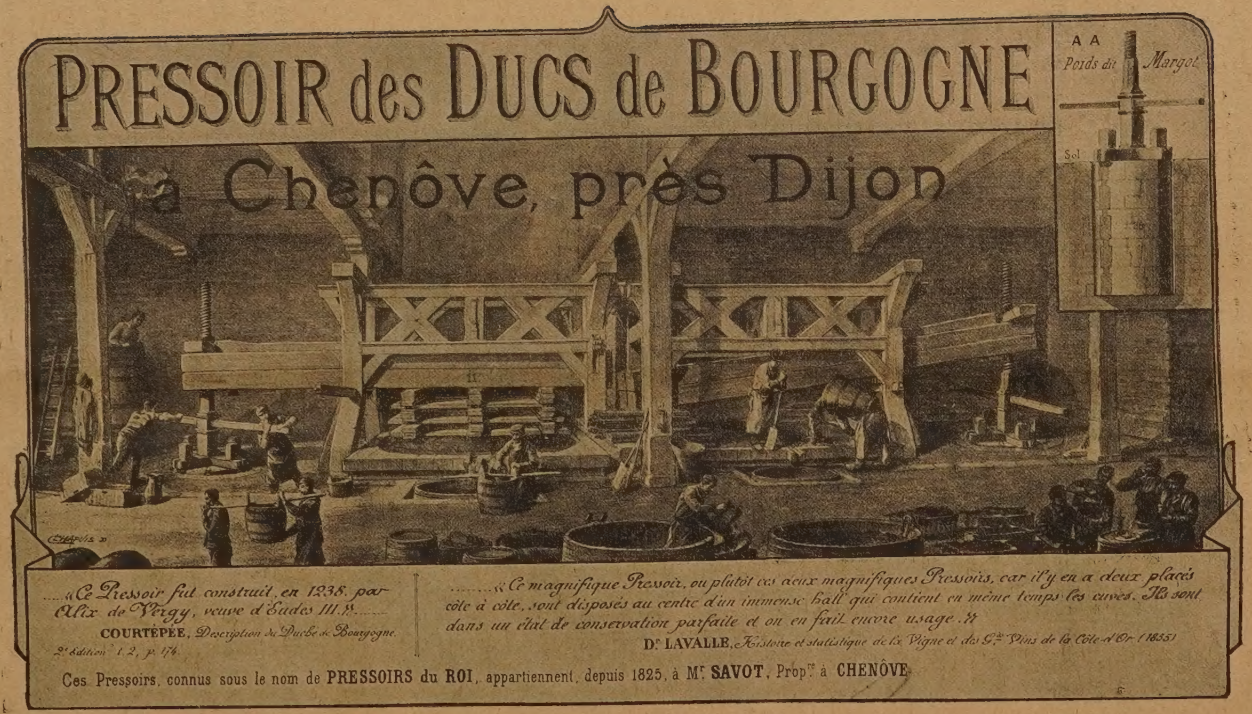

Fig. 5.590. — Pressoir des ducs de Bourgogne.

verie du Château de Corton-Grancey, à Aloxe-Corton, appartenant à M. L. Latour. La coupe transversale est suffisamment explicite par elle-même pour nous dispenser d'en faire une description.

Quant au matériel servant à la vinification, l'énumération n'en est pas longue : un fouloir-égrappoir, un pressoir et une pompe : tels sont les différents appareils, avec quelques accessoires, qui se retrouvent dans toutes les cuveries.

Cependant la main-d'œuvre devenant chaque année de plus en plus rare, sur-

Fig. 5.591. — Pressoir électrique. *(Cliché Cherreau-Beaune*

tout à l'époque de la vendange, chacun s'est ingénié à mettre son installation en harmonie avec les conditions actuelles. C'est ainsi que la plupart des fouloirs-égrappoirs ont été électrifiés, l'élévation de la vendange dans les cuves se fait de plus en plus soit avec des élévateurs, soit avec les pompes spécialement construites à cet effet. Les pressoirs à colonne et à vis ou à cabestan, si communs jadis en Bourgogne, ont été remplacés peu à peu par des pressoirs aussi puissants que peu volumineux, d'une manipulation plus facile, et les presses hydrauliques commencent à être employées.

(1) Cette coupe sera publiée dans le prochain numéro (N.D.L.R.).

Dans ces transformations du matériel vinaire, un seul fait nous semble regrettable, c'est celui de voir le fer, scrupuleusement écarté par les anciens, prendre au contraire, chaque jour, une place prépondérante.

En ce qui concerne le matériel servant à la fermentation, il se compose, du

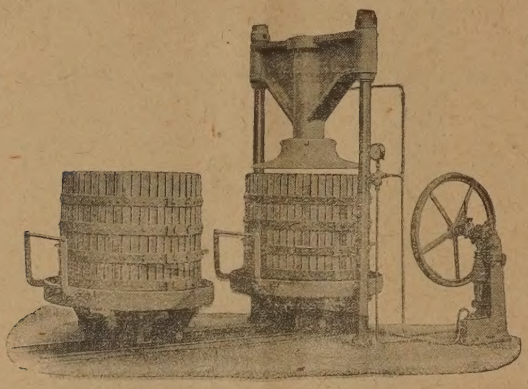

Fig. 5.592. — Presse hydraulique. (*Cliché Bobard*)

moins pour les vins rouges, presque exclusivement de cuves en bois cerclées de fer, dont la contenance varie de 20 à 50 hectolitres. Les foudres et les cuves en maçonnerie sont en général peu appréciés dans la région.

(*A suivre.*)

L. Ferré,
Directeur de la station œnologique de Bourgogne,
à Beaune.

LA MENACE DES VINS ETRANGERS

Noux extrayons dans l'*Algérie Agricole et Viticole*, sous la signature de M. Fontanille, les renseignements suivants sur le danger actuel de l'importation des vins étrangers.

Le marché des vins, signale-t-il, est affecté depuis quelques semaines d'un calme déconcertant. Le ralentissement des transactions a sa répercussion inévitable sur la tenue des prix ; les cotations après avoir marqué des bonds sensibles, glissent insensiblement du point extrême qu'elles avaient atteint par paliers successifs, vers des niveaux relativement moins élevés.

Que se passe-t-il donc alors qu'il est aujourd'hui à peu près certain que la récolte de 1930 comptera parmi les plus déficitaires de celles que l'on aura connues depuis dix ans ?

Simplement l'entrée en France de vins étrangers qui concurrence notre production nationale.

Elle a été signalée par différentes personnalités bien documentées, qui ont montré l'effort réalisé par les pays étrangers pour assurer sur les marchés extérieurs, l'écoulement de leur surproduction nationale. C'est le Chili qui accorde une prime de 98 francs par hectolitre de vin exporté en Europe. C'est l'Australie qui donne 5 francs par litre de vin expédié en Angleterre. C'est la Yougoslavie qui concède une ristourne de 30 francs. C'est la Hongrie qui assure le transport gratuit jusqu'à la frontière des vins vendus à l'étranger.

C'est enfin le Gouvernement soviétique qui cède à perte les vins russes dont il détient le monopole au point de vue des achats et des ventes. Ces mêmes pays qui imposent à l'entrée de nos vins français un droit de douane prohibitif (200 fr. par hectolitre pour l'Espagne, payables en or, s. v. p., 275 fr. pour la Hongrie, 1.741 fr. pour la Tchécoslovaquie, 7.331 fr. pour la Russie), n'ont à acquitter pour leurs propres vins qu'un droit de 55 francs par hecto à leur entrée en France.

Est-ce admissible ?

Il y a plus. La crise financière qui atteint la plupart de ces nations, provoque un double phénomène. C'est d'une part la baisse de leur devise nationale qui permet d'écouler en France sa marchandise à bas prix. C'est d'autre part le désir de se procurer des francs français, dont la revalorisation est aujourd'hui acquise, qui incite l'étranger à s'assurer notre clientèle à n'importe quelle condition. Cette situation monétaire de la France, comparée à celle des pays étrangers importateurs de vins, contribue dans une large mesure à paralyser le jeu de notre législation protectrice.

Ces achats, en somme, à l'étranger, c'est de l'or français qui sort de France.

D'autre part, on signale que la Régie et le Service des Fraudes n'agissent pas assez sévèrement dans le prélèvement, en gare, des vins espagnols, par exemple, destinés aux coupages.

Que sont ces vins étrangers comparativement à ceux de France dont une législation sévère permet d'assurer que ses vins sont du « pur jus de raisins frais » ?

Aucun vin étranger ne devrait donc pouvoir rentrer en France tant que le pays importateur n'aurait pas établi un règlement sur la vinification aussi rigide que le nôtre.

Le Gouvernement, après avoir accompli un effort considérable en faveur de la production viticole, ne doit pas tolérer qu'une quantité trop considérable de vins étrangers ne soit importée et que ce mouvement d'importation ne soit utilisé par la spéculation. La vigilance des organismes professionnels saura l'aider dans cette tâche. Plus que jamais, la communauté de leurs intérêts particuliers et le souci de l'intérêt général leur commandent l'unité d'action.

La Confédération des Vignerons Algériens, pour sa part, n'y faillira pas.

MAC GRELLET.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation de la viticulture rhénane (H. J.). — La situation du vignoble champenois (H. J.). — Situation du vignoble de la Côte-d'Or (J. P.). — L'activité des inspecteurs de la répression des fraudes en Algérie (M. G.). — Les relations franco-espagnoles et la viticulture (H. J.) — Congrès national hongrois de viticulture à Balatonfured. — Pour un poste de radiodiffusion coloniale — La vérité sur le vin. — Pour le perfectionnement des moyens techniques de production agricole. — Invitation de l'U. R. S. S. à la Conférence internationale du vin (H. J.). — Le vin et les artistes. — Société centrale d'agriculture du Gard, Maison de l'agriculture, place Questel, à Nîmes. — Station œnologique de Bourgogne à Beaune.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous traversons une période à température bien irrégulière et à pression atmosphérique très variable avec coups de soleil chauds suivis d'ondées assez fréquentes. Souvent, il pleut le matin ou le soir tandis que le ciel est pur avec soleil chaud au milieu du jour.

Sauf un ou deux jours à basse température, nous n'avons pas eu de froids, ce qui fait que tous les arbres sont recouverts de leur feuillage, dont les teintes rougeâtres et bariolées de la saison d'automne ne font que s'accentuer. Ce qui dénote que bientôt les premiers vents du Nord balayeront toutes les feuilles.

La taille courte pourra commencer dans les vignes qu'on veut fumer avec des engrais à décomposition lente ou qu'on veut traiter contre la chlorose, l'excoriose et même la fumagine. Cette dernière qui avait disparu, vient de reparaître, probablement favorisée par l'humidité du sol et de l'atmosphère.

La chlorose est combattue par le procédé Rassiguier qui consiste à tailler la vigne en novembre et à badigeonner toutes les plaies avec une dissolution de sulfate de fer.

L'excoriose dont nous avons parlé l'année dernière se répand quelque peu. A cette époque, on constate à la base des sarments des excoriations longitudinales que certains viticulteurs prennent pour un excès de végétation. L'excoriation n'affecte quelquefois que l'empâtement du sarment ; souvent, elle atteint les trois ou quatre mérithalles en partant de la base.

L'excoriose qui se développe en été peut empêcher le bois de mûrir en automne. A la taille, il faut avoir soin de supprimer tous les sarments herbacés.

Avant les crevasses, on constate souvent de petites ponctuations noires qui sont des poches renfermant les organes de reproduction du petit champignon de l'excoriose.

Le badigeonnage des plaies avec la solution de sulfate de fer contre la chlorose, produit bon effet contre l'excoriose, si on répand le sulfate de fer autour des coursons.

La fumagine qui est produite par les excréments sucrés d'une cochenille semblable à une petite tortue est assez difficile à faire disparaître.

A la taille de novembre, on a soin d'emporter les sarments et de les brûler, déchausser les pieds, décortiquer si possible, brûler aussi l'écorce et badigeonner tout le pied de vigne sans toucher aux coursons, avec de la chaux éteinte mélangée avec de l'huile lourde.

Le même traitement se fait aux oliviers atteints de la fumagine.

Il est bon de tailler sévèrement ces oliviers, si la maladie est importante, avant de leur faire le traitement.

Nous avons constaté que les oliviers situés au bord des vignes sur bon fonds et bien fumées, sont plus souvent attaqués que ceux situés sur terrains maigres et secs.

Il est bon de pulvériser les oliviers situés dans les vignes, lorsqu'on sulfate les ceps.

Labourer aussitôt qu'on le pourra les vignes qui n'ont pas été travaillées le printemps et l'été dernier ; elles sont recouvertes d'herbes.

Continuer à arracher les souches mortes et à faire des grands trous de remplacement. Le terrain est bien préparé par les pluies en ce moment pour ce travail.

On doit relever les murs tombés par les fortes pluies qui ont raviné.

C'est la période d'activité qui a commencé dans le vignoble. Malheureusement, la main-d'œuvre se fait de plus en plus rare, les ouvriers agricoles se font payer très cher et ne rendent pas toujours le travail afférent à la somme qu'on donne.

Nous n'entendons autour de nous, que des récriminations au sujet de la main-d'œuvre agricole, et des menaces d'abandonner la terre.

L'industrie qui s'est fort développée depuis la guerre a attiré dans les grands centres beaucoup d'ouvriers à cause du prix élevé des journées et des distractions qu'on trouve à la ville.

De plus, on a créé depuis quelques années, tant de fonctionnaires nouveaux et on leur a fait des situations si belles, avec des retraites importantes à la fin de leur carrière, que tous les fils de paysans demandent des emplois publics dans les administrations civiles et militaires.

Les nombreux Espagnols qui sont venus s'établir en France, remplacent un peu dans les campagnes, nos jeunes gens partis dans les villes ; mais ils ne suffisent pas et profitent de la pénurie de main-d'œuvre pour exiger des salaires élevés en raison du travail qu'ils font.

Peu d'ouvriers agricoles font le travail consciencieusement.

La crise de la main-d'œuve agricole est encore le fléau le plus redoutable qui nous menace.

Beaucoup de propriétaires terriens commencent à se décourager.

Nos parlementaires et tous les politiciens sont cause du dépeuplement de nos campagnes à cause de nombreuses créations d'emplois publics et des situations privilégiées qu'ils font aux fonctionnaires d'Etat, départementaux et communaux. Et cela, par surenchère électorale.

Malgré les récriminations des gens sensés, le mal ne fait qu'empirer et nous conduit vers une catastrophe.

Les soutirages de vins sont presque terminés, les foudres et les cuves fermés. Les propriétaires viticulteurs qui n'ont pas eu la bonne idée de vendre au commencement d'octobre attendent l'acheteur.

Si ce dernier ne se présente pas bientôt, il ne faudra pas oublier d'ouiller les récipients avec du bon vin réservé spécialement.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés commencent à être un peu moins animés, parce que les travaux dans le vignoble deviennent pressants et le propriétaire a besoin d'être présent s'il veut un travail fait consciencieusement.

Les transactions sont toujours rares et peu importantes. Ce calme est expliqué toutes les semaines par les journaux politiques locaux qui veulent faire plaisir à leurs lecteurs.

Toujours pour faire plaisir, on note « la fermeté ».

Seulement les cotes n'indiquent plus 19 et 20 fr. 50 le degré. Les dernières sont inscrites à 17 fr. 50 et 20 francs. Certaines maisons de la région pourvues de vins à des prix assez élevés font quelques petits achats à 19 et 20 fr. pour maintenir les cours. Ce sont d'ailleurs des vins supérieurs comme bouquet et couleur.

Au port de Sète, il arrive des vins d'Espagne, d'Algérie, de Tunisie, de Grèce. Il arrive aussi en France des vins d'Italie à des prix inférieurs aux cotes officielles de nos marchés.

Les vins d'Algérie se paient quai Sète dans fût acheteur 17 fr. 50 à 19 fr. le degré suivant qualité, paiement comptant.

Les wagons réservoirs en location sont bien cotés de 4 à 5 francs l'hecto, mais on en trouve à 3 fr. et même quelques rares à 2 fr. 50. Ce qui prouve que les retiraisons ne sont pas actives.

On paie les vins pour la distillerie à 11 fr. le degré. L'Etat a acheté cet été, ceux qu'on devait réquisitionner à 6 fr. le degré, ce qui fait crier les propriétaires qui ont cédé volontairement leur part.

Les Sociétés viticoles et de distillerie coopératives se remuent en ce moment et tiennent des réunions.

Les déclarations de récolte de la deuxième zone sont connues.

Le Département de l'Hérault aura près de 9 millions au lieu de 12. Les quatre départements gros producteurs produiront environ 19 millions d'hectolitres. — E. F.

Situation de la viticulture rhénane. — On mande d'Allemagne la disparition de la culture de la vigne dans le cercle de Ahrweiler. Les vignobles de l'Ahr produisent principalement des raisins rouges. Or, les Allemands n'aiment pas le vin rouge du pays et préfèrent les vins rouges étrangers. C'est pourquoi la situation des viticulteurs de l'Ahr est devenue de plus en plus difficile au point qu'ils ont décidé d'abandonner la viticulture et de remplacer la vigne par des arbres fruitiers. Parmi ceux-ci, la préférence sera donnée à la cerise curée. Le gouvernement du Reich a accordé, pour cet objet, une subvention de 10.000 marks.

D'autre part, le Congrès des Viticulteurs allemands qui s'est tenu au début de septembre à Trèves, a adopté la résolution suivante :

« Déjà l'année dernière, à l'occasion du Congrès des viticulteurs, a été signalée la mauvaise situation dans laquelle se trouve la viticulture allemande. Depuis lors, la situation a empiré : le prix du vin a continuellement diminué et est depuis longtemps, inférieur au prix de revient. Néanmoins, la vente reste mauvaise. La viticulture allemande accroît donc ses dettes et travaille sans profit. Le Syndicat des viticulteurs allemands a donc appelé l'attention des pouvoirs publics sur une situation qui ne peut se prolonger et a demandé que des mesures efficaces soient prises pour y remédier : il a réclamé, notamment, la majoration des tarifs douaniers et une propagande intense à l'étranger, faite en faveur des produits allemands : à cet effet, il conviendrait de créer des vins-types, comme cela a déjà été réalisé dans certaines régions avec l'aide des coopératives ».

Le Gouvernement entend marcher dans ce sens en s'aidant de tous les moyens propres à atteindre le but. — H. J.

La situation du vignoble champenois. — On mande de Châlons que la récolte déficitaire dans les régions de Damery et de Boursault, entraîne un certain mécontentement. La récolte s'annonce mauvaise. De nombreuses maisons refusent d'acheter.

Les vignerons se plaignent, en outre, du décalage exagéré des prix de vente, de la production à la consommation et ils déplorent également, les fraudes multiples causées par les « vins mousseux » de la Champagne, qui provoquent des confusions à la consommation.

En outre, les mauvaises récoltes successives de 1922 à 1927, ont contribué au mécontentement général actuel ainsi que la récolte de 1929 qui, quoique bonne n'a pas procuré aux vignerons la rémunération qu'ils en attendaient.

Pour remédier, en partie, à cette situation, le Conseil Général a accordé un crédit de 250.000 fr. à la Caisse régionale agricole de Reims, afin de faciliter les prêts permettant aux vignerons l'achat du matériel vinaire nécessaire. — H. J.

Situation du vignoble de la Côte-d'Or. — Année très mauvaise par suite d'humidité constante et de manque de calories solaires. Grande irrégularité dans les vignes par effets de la gelée, du Mildiou, des vers, du grillé, de la pourriture. Il n'a manqué que la grêle pour avoir un catalogue presque complet des catastrophes extérieures pouvant fondre sur le viticulteur..

Personnellement, je suis dans les privilégiés : je fais une récolte beaucoup plus forte que l'an dernier, sur Meursault, Volnay et Beaune, équivalente au Corton, mais beaucoup plus faible dans la Côte de Nuits. Dans l'ensemble, je n'aurai guère qu'un déficit de 20 % au maximum sur la production 1929, très abondante.

Tous mes raisins ont reçu un nicotinage grappe par grappe, ce qui les a fort bien conservés. Je n'ai commencé mes vendanges de rouges que le 1er octobre au lieu de tant d'autres, qui dès le 21 septembre, disputaient leur récolte à la pourriture. Aujourd'hui devait commencer la cueillette des blancs, mais il pleut à torrent depuis hier 16 heures, je retarde donc la vendange, mais sans aucune préoccupation sur l'état de conservation des raisins qui tiennent le coup. Les plus aveugles peuvent se rendre compte de la différence entre un raisin nicotiné et celui qui ne l'est pas. Ils n'ont d'ailleurs qu'à consulter le rendement où avec les miens, je fais une pièce par 10 paniers, tandis que des raisins achetés, non nicotinés, ont demandé jusque 13 paniers pour rendre 228 litres de jus.

Le seul risque de nicotiner est que les mois d'août comme en 1928 et en 1929 soient très chauds, ce qui rendait le traitement inutile, mais je dis qu'en viticulture, c'est toujours préventivement qu'il faut agir, et non curativement. Les nicotinages de 1927 et de 1930 ont fait leur preuve. J'ajoute aussi que grâce à cet insecticide, nous ne rentrerons jamais à l'avenir des raisins aussi pourris que ceux de 1925, qui nous ont donné les vins les plus mauvais faits en Bourgogne depuis longtemps.

Une autre remarque qui s'impose par l'expérience : ceux qui faute de temps ou de main-d'œuvre, n'ont pas la possibilité de traiter grappe par grappe, feront aussi bien de s'abstenir. Un traitement à la volée comme un sulfatage ne donne rien et coûte cher. Autre observation : la rareté de la main-d'œuvre et l'abondance des raisins à traiter grappe par grappe ainsi que la fatigue physique du personnel incommodé toujours un peu par les vapeurs de nicotine, va rendre de plus en plus difficile les deux applications successives à 8-10 jours d'intervalle. Il faudra se contenter d'un traitement unique, basé sur un piégeage fait dans la vigne la plus au sud et remonter de là vers le nord, pour suivre le décalage progressif qui existe.

Une chose pourra d'ailleurs faciliter notre tâche dans cette voie, c'est le remplacement de la Cochylis par l'Eudémis, ce qui nous évitera les deux pleteaux nettement distincts existant à l'heure actuelle, qui obligent à deux applications. Le résultat que j'ai obtenu cette année très humide avec une seule application, mais raisin par raisin, constitue déjà un résultat des plus appréciables. Mon vigneron du Chambertin a d'ailleurs fait deux traitements avec l'intervalle nécessaire, grappe par grappe, et je n'ai pas constaté un état de conservation supérieure aux raisins de Meursault, qui n'ont eu qu'un nicotinage.

Les deux ou trois premiers jours de la fermentation en cuve, les rouges avaient le goût du cuivre, qui a complètement disparu au décuvage. J'ai fait 25 pièces au thermographe provenant de raisins récoltés dans des têtes de cuvée de Beaune, Volnay et Meursault, mais tous originaires de jeunes vignes de 3 à 6 ans. — J. P.

L'activité des Inspecteurs de la Répression des Fraudes en Algérie. — Durant la période des vendanges qui pour l'année courante, est allée du 20 août au 15 octobre, les inspecteurs de la Confédération des Vignerons ont visité dans les trois départements algériens, un certain nombre de caves tant pour se rendre compte de la qualité des moûts et vins que pour y surveiller les procédés de vinification. Parallèlement avec les inspecteurs du ministère de l'Agriculture et du Gouvernement général de l'Algérie, ils ont procédé à un certain nombre de prélèvements de moûts destinés à l'enquête annuelle.

Dans le département d'Alger : 75 prélèvements ;

Dans le département de Constantine : 18 prélèvements ;

Dans le département d'Oran : 47 prélèvements.

En général, la récolte sera inférieure à celle de 1929, mais les vins seront plus riches en alcool et de bonne constitution.

La C. G. V. algérienne, grâce à ces inspections, donne ainsi la certitude qu'il ne sera mis en vente que des vins loyaux et marchands.

Cet exemple devrait être suivi par tous les groupements viticoles de la Métropole, pour écarter du marché tous les vins anormaux. — M. G.

Les relations franco-espagnoles et la viticulture. — On sait que la dépréciation de la peseta en Espagne, qui de 425 en septembre 1928 est tombée jusqu'à 270 en septembre 1930, a entraîné le renforcement indirect de la protection douanière, et l'établissement d'une prime à l'exportation pour les produits espagnols.

D'autre part, cette situation a été encore aggravée par les mesures prises par le Gouvernement, le 18 juillet dernier, pour rétablir le paiement des droits de douane sur 11 positions du tarif espagnol et la promulgation le 22 juillet du même mois d'un décret qui a relevé sensiblement les droits pour 46 positions du même tarif.

L'industrie française s'est justement émue de cette situation et a demandé au gouvernement de prendre sans retard des mesures pour sauvegarder ses intérêts.

Mais, d'autre part, la C. G. V. s'est associée aux demandes des industriels ; la production viticole, en effet, est menacée, à son tour, par les modifications imprévues apportées dans nos rapports douaniers avec l'Espagne. Elle a demandé au gouvernement d'user des pouvoirs que lui confère l'article 17 du décret de Codification des lois de douane du 28 décembre 1926, aux termes duquel le gouvernement peut, par décret rendu en Conseil des Ministres : « prendre d'urgence, au cas où les mesures arrêtées par des pays étrangers seraient de nature à entraver le commerce français, toutes dispositions appropriées aux circonstances ».

Une réaction dans ce sens s'impose d'autant plus que le marché français est envahi par les vins espagnols où ils font prime, en raison de la baisse de la peseta, et d'un droit de douane insuffisant (55 fr. par hectolitre), alors que le marché espagnol est fermé à nos vins, non seulement par la baisse de la peseta, agissant en sens inverse, mais en outre par un droit de douane prohibitif de 40 pesetas, dont partie payable en or, correspondant à 148 fr. 50, par hectolitre. — H. J.

Congrès National hongrois de Viticulture à Balatonfured. — La belle station balnéaire de Balatonfured, située au bord du grand lac hongrois et centre d'une des plus importantes régions viticoles de la Hongrie, a été le siège, le 29 septembre, d'un grand congrès national de viticulture organisé par la section de viticulture de la Chambre d'Agriculture Transdanubienne. Le Congrès fut présidé par *M. Teleki*, propriétaire-viticulteur à Villany, en Hongrie, et président de la Section de Viticulture de ladite Chambre d'Agriculture.

Le Congrès réunissait les représentants du Gouvernement, des ministères de l'Agriculture, des Finances et du Commerce, les préfets des départements viticoles, les sénateurs et députés des diverses contrées viticoles, les présidents et directeurs de la Société des Viticulteurs hongrois et de la Société des Agriculteurs de Hongrie et d'innombrables grands et petits propriétaires-viticulteurs hongrois.

Ce fut une manifestation imposante de la viticulture hongroise à laquelle ont aussi participé les représentants des grandes maisons commerciales et exportatrices de vin.

Après une allocution du président, de nombreuses conférences ont été tenues parmi lesquelles nous voulons relever la conférence du *docteur Baross*, directeur de la Société des Viticulteurs hongrois et propriétaire du grand journal vinicole hongrois *Boraszati Lapok*, concernant la taxe très élevée et injuste de consommation qui représente un fardeau insupportable pour la consommation du pays et dont l'abolition est réclamée par les viticulteurs hongrois depuis des années.

Puis *M. Palinkas*, professeur à l'Institut ampélographique à Budapest fit une conférence concernant la crise viticole et la question de la distillation des vins de qualité inférieure et demanda, aux applaudissements de l'assemblée, une loi décrétant pour la fabrication de l'alcool de bouche et des liqueurs l'emploi exclusif de l'alcool de vin.

M. Asztalos, secrétaire de la Chambre d'Agriculture Transdanubienne, demanda des crédits pour la reconstitution du vignoble.

M. le docteur *Demeter* demanda dans son discours que la milice hongroise fût ravitaillée régulièrement en vin.

Puis M. le docteur *Santha* et M. *Fuchs* traitèrent des questions viticoles.

Le Congrès fut suivi d'un banquet où le président de la Chambre d'Agriculture Transdanubienne, le *comte Benyovsky*, le directeur de cette Chambre, M. *Kiss*, le président de la Société des Viticulteurs hongrois, M. *Kosinsky*, et le directeur de ladite Société, docteur *Baross*, prononcèrent des harangues priant les viticulteurs hongrois de réunir toutes leurs forces pour combattre la crise actuelle et affirmant leur foi dans l'avenir de la glorieuse et séculaire viticulture hongroise.

Pour un poste de radiodiffusion coloniale. — L'Institut colonial a sollicité, en juillet dernier, du gouvernement, l'autorisation prévue par la loi du 19 mars 1928 pour la création d'un poste de radiodiffusion spécialisé dans les émissions sur les colonies françaises.

Tout récemment, l'Institut colonial vient d'adresser à M. le président du Conseil une lettre pour renouveler sa demande et donner toutes les justifications utiles.

A cette occasion, de nombreuses associations soucieuses d'intensifier les relations entre la Métropole et les colonies viennent, sur l'initiative de l'Association nationale d'Expansion économique, d'envoyer à M. le président du Conseil une lettre collective pour appuyer la demande de l'Institut colonial.

La création envisagée par les milieux coloniaux n'entraînera aucune charge nouvelle pour les contribuables. Elle présentera toutes les garanties de technique et de contrôle désirables.

Les groupements économiques et coloniaux ont donc exprimé le ferme espoir que satisfaction sera donnée à cette légitime demande.

La vérité sur le vin. — En raison de la période des vacances et de l'absence de la plupart des membres du jury, les décisions concernant le classement des manuscrits de la brochure *La Vérité sur le Vin* ne pourront être prises qu'en novembre.

L'attribution des prix ne pourra donc être effectuée qu'à une date ultérieure à celle qui avait été primitivement fixée.

Pour le perfectionnement des moyens techniques de production agricole. — A l'occasion de son cinquantenaire, la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, 5, avenue de l'Opéra, à Paris, organise pour le 18 décembre 1930, une journée d'étude d'un programme de perfectionnement des moyens techniques de production agricole.

Ce programme a un triple objet : l'amélioration qualitative de notre production. Un meilleur aménagement de l'exploitation et du travail agricole. L'abaissement des prix de revient.

Un banquet présidé par M. le Président du Conseil, assisté de M. le Ministre de l'Agriculture et de plusieurs autres membres du Gouvernement clôturera cette journée.

Invitation de l'U. R. S. S. à la Conférence Internationale du Vin. — On mande de Moscou que notre représentant dans ce pays a transmis au Gouvernement de l'U. R. S. S. une invitation à la Conférence internationale qu'on projette de réunir pour discuter les remèdes à apporter à la crise vinicole.

Il apparaît, en effet, que l'U. R. S. S., productrice elle-même de vin, doit être mise en mesure de collaborer à une œuvre internationale correspondant, d'ailleurs, à ses propres intérêts :

En effet, en ce qui concerne les vins de qualité, le premier remède à leur mévente consiste dans le respect des marques et des appellations d'origine. A cet

égard, la législation soviétique n'est pas favorable jusqu'à présent à l'établissement d'une réglementation sur la matière.

D'autre part, en ce qui concerne les vins communs, le projet de remédier à la crise qui les frappe consiste à empêcher leur surproduction. Or, la multiplication des plantations dans l'U. R. S. S. n'étant pas encore à redouter, le gouvernement de Moscou pourrait plus facilement qu'un autre prendre des mesures édictant la limitation des plantations nouvelles. — H. J.

Le vin et les artistes. — La soirée littéraire et artistique organisée par le Cercle Parisien de la Ligue de l'Enseignement en l'honneur du Vin et que nous avons déjà annoncée, aura lieu le mercredi 26 novembre, à 8 h. 1/2, dans la salle du Cinéma Récamier (3, rue Récamier), sous la présidence de M. Léon Douarche, Directeur de l'Office International du Vin. M. Paul Sentenac parlera de tous ceux que le sang de la vigne a inspirés : littérateurs, musiciens, peintres, etc... La suite est nombreuse et brillante de tous les poètes, romanciers, écrivains, gastronomes, qui ont montré les qualités du vin depuis les anciens, les poètes de la Pléiade du Bellay, Ronsard, jusqu'aux modernes Charles Brun, Lamandé, Camp, etc..., des fragments en seront lus au cours de la conférence et des poèmes de Basselin, Jean le Houx, Baudelaire, Ponchon, Charpentier, Lucien Boyer, Nilb, Marcelle Maurette, etc..., seront récités par Mmes Irma Perrot, Fanny Robiane, MM. Dorival et Vidalin, de la Comédie Française. Les poètes Suzanne Teissier, Marc Leclerc, Jean Loinais, Louis Moreaux, diront eux-mêmes leurs œuvres. M. Romuald Joubé, de la Comédie Française, récitera un poème de M. Paul Sentenac. Le chansonnier Bennetti fera refleurir les chansons à boire. La musique aura une large part dans cette fête. Des morceaux de Marc Delmas, Gounod, Mascagni, Victor Massé seront chantés par Mme Daisy Douarche, cantratrice et M. Messager, basse chantante, fera entendre du Meyerbeer et du Bizet. Mme Contant-Sainz interprétera au piano des compositions de Marc Delmas et de Rey Andreu et Mme Catherine Zocgger-Vassilieff jouera ses originales adaptations musicales. Enfin, une danse des raisins réglée sur de la musique de Grieg par Mme Krassowska et exécutée par Mlles Arlette Douarche et Odile Lombard, terminera cette soirée aussi complète que variée en l'honneur du vin. On peut retenir des places en location au Cinéma Récamier. Orchestre : 4 fr., autres places, 2 francs.

Société Centrale d'Agriculture du Gard, Maison de l'Agriculture, Place Questel, à Nîmes. — La Société Centrale d'Agriculture du Gard, réunie à Nîmes le 13 octobre 1930, émue par la circulaire ministérielle du 1er septembre 1930, qui allonge la liste des différents types de bouteilles autorisés pour la vente des vins de consommation courante :

Demande : que l'indication, exprimée en centimètres cubes, de la capacité exacte des récipients soit obligatoire ; qu'il s'agisse de bouteilles, de brocs, de cruches, de pichets, de verres, etc.., toute autre msure étant uniquement destinée à léser le consommateur, en le laissant dans l'ignorance de la quantité de vin qui lui est livrée. — *Le Président* : R. Rouvière.

Station Œnologique de Bourgogne à Beaune

Cours et Exercices pratique d'œnologie

Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques aura lieu à la Station Œnologique de Bourgogne à Beaune (Côte-d'Or), du 8 au 13 décembre prochain.

Ces cours et exercices ont pour but : 1° de donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins ;

2° De familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosage du sucre, d'alcool, des acidités, examen microscopique, etc...).

Le programme est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être adressées à l'avance au Directeur de la Station.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 225 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 235 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 255 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 600 fr. à 630 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 670 fr. Picolo, 660 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 80 à 2 fr. 90. Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. ».

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 4.500 à 20.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 675 à 750 fr. Mâconnais, 600 à 650 fr. ; blancs, 700 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 900 à 1.100 fr. Beaujolais, de 700 à 1.000 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 500 à 600 francs. Vins blancs de Blois, 450 à 525 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1929 : de 130 à 150 fr. Vins rouges, 14 fr. le degré. Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noad, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929 : Rouge, de 13 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 13 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 16 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de 12 fr. 25 à 12 fr. 75 le degré. Trois-six de marc v., 1.230 à 1.290 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, 1.425 à » fr.

MIDI. — *Nimes (10 novembre 1930). — Cote officielle :* Vins à enlever, de 18 fr. » à 20 fr. » le degré, vins logé de 20 fr. » à 20 fr. 50 le degré. Costières, de 20 fr. » à 20 fr. 50 le degré logé. Vins blancs, de » fr. à 20 fr. le degré logé. Clairettes, de 20 à 21 fr. le degré logé. Trois-six de vin 86°, de 1.115 à 1.125 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 650 fr. à 660 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 10 fr. » à 11 fr. » le degré.

Montpellier (4 novembre). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 17 fr. 50 à 18 fr. le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de 18 fr. » à 20 fr. le degré. Rosé, de 19 à 20 fr. Blanc de Blanc, de 19 à 20 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, de 1.350 à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. » les 100°. Marc 52°, de 1.360 fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de 1.315 fr. à » ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr.

Béziers (31 octobre). — Vins rouges 1930, de 18 fr. » à » fr. » le degré, enlèvement immédiat, de 19 à 20 fr. logé. Rosé, de 19 fr. » à 20 fr. le degré. Blanc, 20 fr. le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 9 novembre 1930. Vins nouveaux, de 18 fr. 50 à 20 fr. » en logé, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (8 novembre 1930). — Vins, vieux et nouveaux, de 18 fr. » à 20 fr. le degré, selon qualité et conditions de retiraison.

Carcassonne (8 novembre). — Récolte 1930, de 18 fr. » à 20 fr. le degré. Selon conditions, qualité et délai de retiraison.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 240 à 280 fr. ; B.-Rhin, de 220 à de 240 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 300 à 360 fr. ; B.-Rhin, 300 à 320 fr. Vieux 1928 : 380 à 400, B.-Rhin 340 à 380. Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 154 fr. » à 164 fr. ; orges, 68 fr » à 93 fr. ; escourgeons, 62 fr. à 71 fr. ; maïs, 74 fr. » à 80 fr. ; riz, 165 fr. ; seigle, 68 fr. à 75 fr. ; sarrasin, 70 fr. à 74 fr. » ; avoines, 64 fr. » à 74 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 92 fr. 22 à » fr. ». Buenos-Ayres, 58 fr. 81 à » ». Chicago, 73 fr. 15. — Sons, 37 fr. à 47 fr. — Recoupettes, de 30 à 35 fr. ; remoulages, de 45 à 90 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. » ; avoines, » à » fr. ; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Hollande commune, de 95 à 135 fr. ; jaune ronde, de 60 fr. à 70 fr. ; Saucisse rouge de Bretagne, de 90 fr. à 110 fr. ; Saint-Malo, 65 fr. à 70 fr. ; Rosa, 90 fr. à 110 fr. Sterling, de 65 à 80 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 150 fr. à 185 fr. ; paille d'avoine, de 160 fr. à 195 fr. ; paille de seigle, 160 fr. à 195 fr. ; luzerne, 310 fr. à 340 fr. ; foin, 290 fr. à 330 fr.

Semences fourragères. — Trèfles du Midi, de 425 à 450 fr. ; trèfles du Nord, de 425 à 475 fr. ; Fèveroles, de 105 à 107 fr. ; sainfoin, 175 à 185 fr. ; vesces, 180 fr. à 185 fr. ; vescillons, 120 à 125 fr. ; millet blanc de Vendée et du Midi, 210 à 220 fr. ; roux, 95 à 100 fr., jaune, 110 à 115 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 95 fr. » ; d'arachide blanc extra, 85 fr. à » fr. ; Coprah, 69 fr. » ; Arachides courant, 63 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.350 fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 198 fr. » à 199 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. » à 17 fr. 50. — Veaux, 7 fr. » à 18 fr. 50. — Moutons, 6 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 11 fr. 20. — Longe, de 12 fr. » à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. » ; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30 ; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 108 fr. » à 111 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 92 fr. 50 à 100 fr. » les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 109 fr. » à 114 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 253 fr. 100 kgs ; neige, 258 fr. **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 1 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Raisins du Midi, blancs, de 600 à 1.200 fr., noirs de 350 à 450 fr. — Chasselas de Moissac, de 900 à 1.400 fr. — Châtaignes, de 160 à 200 fr. — Noix fraîches, de 400 à 650 fr. — Poires de choix, de 400 à 1.200 fr. — Poires communes, de 130 à 350 fr. — Pommes de choix, de 400 fr. à 1.200 fr. ; communes, de 180 à 300 fr. — Citrons, de 450 fr. à 550 fr. — Bananes, de 500 fr. à 575 fr. les 100 kilos. — Figues fraîches du Midi, de 250 fr. à 1.000 fr. — Choux verts 50 à 90 fr. le 100. — Girolles, de 500 à 700 fr. — Choux-fleurs, 75 à 450 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 200 à 350 fr. — Laitues de Paris, de 40 à 120 fr. le cent. — Haricots à écosser du Midi, de 300 à 350 fr. — Haricots verts du Midi, de 250 à 1.000 fr. — Pois verts, de 350 à 450 fr. les 100 kgs. — Artichauts de Paris, de 50 à 180 fr. — Aubergines, de 30 à 70 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.